

BAB I

PENDAHULUAN

I.1 Latar Belakang Masalah

Kedelai merupakan sumber protein nabati yang banyak diolah dan dikonsumsi. Kedelai yang dikenal sekarang termasuk dalam famili *Leguminosa*, subfamili *Papilionidae*, genus *Glycine*, dan species *max* sehingga nama latinnya dikenal sebagai *Glycine max*, sedangkan dalam bahasa Inggris disebut *soybean*. . Dilihat dari segi pangan dan gizi, kedelai merupakan kacang-kacangan yang sangat bermanfaat bagi kesehatan. Kedelai memiliki kadar protein yang tinggi dengan rata-rata 35%, bahkan pada varietas unggul dapat mencapai 40-44% (Astawan, 2009).

Menurut Mindell (2008), kedelai merupakan makanan yang sangat menakjubkan. Ia dapat menjadi salah satu makanan yang dapat disertakan dalam berbagai menu yang seimbang. Kedelai dapat dimakan secara langsung setelah direbus atau dalam bentuk olahannya. Produk olahan kedelai dapat diklasifikasikan menjadi dua kelompok, antara lain makanan terfermentasi dan makanan non fermentasi. Makanan yang difermentasi dapat berupa hasil pengolahan yang banyak terdapat di pasaran seperti tahu, tempe, tauco dan kecap dan berpotensi sebagai sumber protein keluarga. Sedangkan untuk produk non-fermentasi yang berupa hasil industri tradisional adalah sari kacang kedelai dan kembang tahu.

Susu kedelai yang merupakan minuman berkrum seperti susu yang dibuat dengan cara merendam dan menghaluskan kedelai dengan air. Susu kedelai ini bebas laktosa yang sering digunakan oleh mereka yang alergi dengan laktosa atau

alergi dengan susu sapi. Susu kedelai merupakan sumber isoflavon yang sangat baik (Mindell, 2008).

Susu kedelai mengandung gizi yang mirip dengan susu sapi, 3,5% protein, 2% lemak, dan 2,9% karbohidrat. Susu kedelai yang dibuat dengan konsentrasi total padatan yang sama dengan susu sapi, mengandung 25-26% lebih besar dari susu sapi, bebas kolesterol dan rendah kadar lemak. Protein susu kacang kedelai mempunyai susunan asam amino yang mirip dengan susu sapi sehingga baik untuk yang berdiet lemah. Dilihat dari segi kandungan gizinya, susu kedelai sebagai sumber protein, dapat digunakan sebagai makanan bayi. Disamping itu, susu kedelai memiliki gizi cukup tinggi dan komposisi lengkap yang terdiri atas energi 41,00 kal; air 87,00 g; protein 3,50g; lemak 2,50 g; karbohidrat 5,00 g; kalsium 50,00 mg; fosfor 45,00 mg; zat besi 0,007 mg; vitamin A 20,00 S.I; vitamin B1 0,008 mg; dan vitamin C 2,00 mg (Rukmana dkk, 2014).

Selain itu juga dari segi ekonomi, susu kedelai memiliki harga yang lebih murah dari susu sapi karena proses pembuatannya yang masih tergolong tradisional sehingga mampu diolah sendiri serta tidak harus memiliki keterampilan yang khusus. Disamping untuk konsumsi, susu kedelai juga bisa menjadi ladang usaha yang prospektif jika dikelola dengan baik. Pandangan yang salah terhadap kualitas dari susu kedelai sebatas minuman yang menyegarkan.

Tekstur susu kedelai yang hampir sama dengan susu sapi membuat peluang untuk menggunakannya sebagai pengganti susu sapi. Di samping harganya yang lebih murah sebenarnya kandungan proteinnya dapat setara dengan susu sapi. Dalam penggunaannya tidak mesti untuk produk Internasional tetapi juga bisa digunakan untuk produk tradisional, salah satunya kue *klappertaart*. Kue

klappertaart berasal dari daerah Manado dan cukup terkenal. Kue yang berbahan dasar kelapa dan adonan vla, di mana adonan vla itu terdiri dari 100 % susu sapi pada umumnya. Sebagai produsen bisa menggantinya dengan susu kedelai yang memiliki tekstur yang sama. Selain biaya produksi yang lebih murah juga dapat meningkatkan harga jual dari susu kedelai tersebut.

Kue *klappertaart* yang diketahui terbuat dari buah kelapa dan susu sapi sehingga memiliki rasa yang enak dan gurih. Namun sebagian masyarakat memiliki alergi terhadap susu sapi atau bahkan memiliki intoleransi laktosa. Intoleransi laktosa adalah kurangnya atau bahkan tidak adanya enzim laktase yang dimiliki oleh tubuh untuk mengurangi laktosa yang ada dalam tubuh. Sehingga tubuh tidak dapat menerima susu sapi walau dalam bentuk hasil olahan. Bagi penderita alergi terhadap protein hewani terutama susu sapi kue ini menjadi sangat dihindarkan olehnya karena akan berpengaruh buruk terhadap tubuhnya. Oleh karena itu peneliti ingin menelitinya dengan memodifikasi kue *klappertaart* ini dengan mengganti susu sapi dengan susu nabati. Salah satu jenis susu nabati adalah sari kacang kedelai atau yang lebih sering dikenal oleh masyarakat sebagai susu kedelai. Peneliti menggunakan susu kedelai karena secara umum susu kedelai tidak memiliki laktosa sehingga tidak menimbulkan alergi atau intoleransi laktosa seperti yang terjadi pada susu sapi. Selain itu secara ekonomis susu kedelai jauh lebih murah dibandingkan dengan susu sapi. Dan juga bagi yang sedang melakukan program diet, kue ini bisa menjadi salah satu kue alternatif sebagai hidangan penutup ataupun makanan selingan tanpa takut tinggi lemak. Kue ini juga bisa disajikan untuk anak batita karena kandungan susu kedelai tidak berbahaya bagi anak batita. Sehingga tidak perlu takut kekurangan protein susu

sapi karena susu kedelai memiliki kandungan protein yang setara bahkan lebih tinggi dari susu sapi.

Dalam percobaan pembuatan kue *klappertaart* dengan mengganti seluruh bahan cairan yang pada umumnya menggunakan susu sapi diganti dengan susu kedelai, menghasilkan tekstur yang cukup baik. Namun dalam percobaan pembuatan tersebut susu kedelai yang digunakan adalah hasil produk rumahan (*home industry*) yang memiliki tekstur lebih cair dan belum diketahui perbandingan antara kacang kedelai dengan airnya, sehingga menghasilkan tekstur kue *klappertaart* yang sedikit lebih cair dibandingkan menggunakan susu sapi yang menghasilkan tekstur lebih padat. Maka dari itu penulis akan meneliti konsentrasi susu kedelai yang baik untuk tekstur kue *klappertaart* susu kedelai dan bisa diterima oleh masyarakat.

1.2. Identifikasi Masalah

Berdasarkan latar belakang yang telah diuraikan diatas, maka beberapa permasalahan dalam penelitian ini dapat diidentifikasi sebagai berikut:

1. Apakah kue *klappertaart* dapat dibuat dari susu kedelai sebagai pengganti dari susu sapi?
2. Bagaimanakah formula susu kedelai dalam pembuatan kue *klappertaart* yang baik dan tepat?
3. Berapakah tingkat konsentrasi susu kedelai yang tepat untuk kue *klappertaart*?
4. Adakah pengaruh konsentrasi susu kedelai dalam pembuatan kue *klappertaart* terhadap kualitas kue *klappertaart*?

5. Apakah terdapat pengaruh konsentrasi susu kedelai dalam pembuatan kue *klappertaart* terhadap daya terima konsumen?

1.3. Pembatasan Masalah

Permasalahan dalam penelitian ini dibatasi pada pengaruh konsentrasi susu kedelai dalam pembuatan kue *klappertaart* terhadap daya terima konsumen yang ditinjau dari aspek warna, aroma, rasa dan tekstur.

1.4. Rumusan Masalah

Berdasarkan pembatasan masalah di atas, permasalahan yang dapat dirumuskan dalam penelitian ini adalah “Apakah terdapat pengaruh konsentrasi susu kedelai dalam pembuatan kue *klappertaart* terhadap daya terima konsumen?”

1.5. Tujuan Penelitian

Tujuan dari penelitian ini yaitu untuk menganalisis pengaruh konsentrasi susu kedelai dalam pembuatan kue *klappertaart* terhadap daya terima konsumen melalui aspek warna, rasa, aroma dan tekstur.

1.6. Kegunaan Penelitian

Adapun kegunaan dari hasil penelitian ini, antara lain :

1. Dapat menambah wawasan dan pengetahuan mengenai kedelai
2. Meningkatkan wawasan tentang pemanfaatan hasil olahan kedelai
3. Memberikan informasi mengenai produk baru dari olahan susu kedelai kepada pembaca

4. Memotivasi minat mahasiswa guna mengadakan penelitian lebih lanjut
5. Mengoptimalkan pemanfaatan hasil olahan kedelai sebagai bahan pangan secara ekonomis